

Cinéma  
C'était Godard

Ukraine Dans  
les zones libérées

Travail Le plan Dussopt  
pour le plein-emploi

Spécial  
placements

# Le Point

[www.lepoint.fr](http://www.lepoint.fr) Hebdomadaire d'information du jeudi 15 septembre 2022 n° 2615 - 5,50 €

L 13780 - 2615 - F - 5,50 €



## Le grand entretien avec l'émir du Qatar

Cheikh Tamim  
ben Hamad  
Al Thani

Énergie, géopolitique, islam, mondialisation, France,  
droits des femmes, Coupe du monde de football, PSG...

ALLEMAGNE 6,80 € - BELGIUM 5,70 € - CANADA 9,99 \$ CAN - SUISSE 7,00 CHF - DOMS 5,50 € - DOM 9,50 CHF - ESPAGNE 6,90 € - FRANCE 5,50 € - ITALIE 6,90 € - JAPON 9,90 ¥ JAP - NORVÈGE 9,90 NOK - PAYS-BAS 6,90 € - PORTUGAL 6,90 € - ROUMANIE 6,90 € - RUSSIE 9,90 RUB - SUISSE 7,00 CHF - TUNISIE 9,90 TND - UKRAINE 9,90 UAH - USA 9,90 \$

ELODIE GRÉGOIRE POUR « LE POINT »



# La ligne d'Arrivetz

En moins de cinq ans, l'architecte d'intérieur Jordane Arrivetz s'est imposée en décorant hôtels et restaurants, créant ainsi le goût de l'époque. **PAR MARION TOURS**



Le décor riche de références sixties imaginé par Jordane Arrivetz (ci-dessus) du restaurant Bonnie (à dr.), à Paris (4<sup>e</sup>).



Des formes arrondies, des panneaux d'aluminium brossé, une moquette florale orange, jaune et rouge flamboyants, des cloisons matelassées de velours, des appliques en métal chromé, des banquettes en cuir camel et des canapés en bouclette façon Pierre Paulin, le tout faisant écho à l'œuvre de verre et de miroirs de l'artiste islando-danois Olafur Eliasson... Tel est le cadre très sixties imaginé par Jordane Arrivetz pour le restaurant Bonnie, dernier-né du groupe Paris Society, perché aux 15<sup>e</sup> et 16<sup>e</sup> étages du tout nouvel hôtel So/Paris, dominant la Seine et l'île Saint-Louis.

En cette rentrée, l'architecte d'intérieur n'en finit pas de faire parler d'elle. Hôtels, restos, clubs, programmes tertiaires... De Paris à Saint-Tropez, son nom est partout. Aussi bien dans les

décor que dans la direction artistique, puisqu'elle s'emploie, depuis le lancement de son agence, Notoire, en 2017, à penser un lieu dans sa globalité, avec une approche sensorielle et intuitive, à l'image de sa personnalité, confondante de naturel.

Jordane Arrivetz va sur ses 36 ans, mais n'est pas née de la dernière pluie. On peut même dire que la déco est une seconde nature tant elle baigne dedans depuis l'enfance. « *Petite, je me baladais entre le magasin de mobilier contemporain de mon grand-père et le cabinet d'architecte de mon père. Je ne me souviens pas avoir un jour habité un appartement normal!* » se remémore-t-elle avec amusement. De ces années passées à Lyon et des nombreux voyages en famille qui l'éveillent « *au beau, à l'esthétique, mais surtout au res-*

*senti* », elle garde le souvenir « *d'atmosphères, d'odeurs, de matières, de couleurs, de gestes artistiques* », comme autant de marqueurs qui nourriront par la suite son travail. Et la conduiront en toute logique à l'école d'architecture d'intérieur Camondo (qu'elle intègre juste après le bac, sans cycle préparatoire), puis auprès de grands noms du design, tels India Mahdavi et Noé Duchaufour-Lawrance, de signatures comme Charlotte Macaux-Perelman (aujourd'hui chez Hermès) ou Louis Vuitton (à l'architecture des boutiques), avant d'intégrer le bureau d'études du groupe Costes (à qui l'on doit quelques incontournables de la vie parisienne, de l'Hôtel Costes au Café Marly) en tant que directrice artistique. Cinq années durant lesquelles elle découvre l'univers opérationnel de l'hôtellerie



et de la restauration. « Avec cette vision toute particulière qu'avait Jean-Louis Costes d'appréhender les projets à 360 degrés, du choix de la vaisselle aux fragrances, en passant par la musique, explique-t-elle. Avec lui, j'ai visité des centaines d'établissements, fait et refait des plans de salle et de cuisine, travaillé sur les flux du public et du service, appris à créer une expérience ponctuelle mais forte et, surtout, à ne jamais dissocier la forme de la fonction. » Jusqu'au jour où c'est le déclic. « J'ai senti à ce moment-là que j'avais la maturité et la légitimité pour me lancer. »

Tout est à faire, tout est à construire. Mais qu'importe, Jordane se fait violence, prospecte, sonne aux portes et « tend les lignes, en espérant que quelque chose morde au bout ». Un des premiers à « mordre » justement, c'est Airelles Collection (hôtels Les Airelles, à Courchevel, Le Grand Contrôle, à Versailles, La Messardière, à Saint-Tropez...), qui lui confie la réalisation des restaurants Jardin Tropézina, à Saint-Tropez, puis Clover Gordes, avec Jean-François Piège aux fourneaux, et Le Chalet de pierres, à Courchevel. S'en-

suivent Zaza, la dernière table de Yoni Saada (demi-finaliste de *Top Chef* 2013) dans le 2<sup>e</sup> arrondissement de la capitale, des hôtels comme Nuage et La Tartane, respectivement ouverts à Paris et à Saint-Tropez entre décembre et cet été, et de nombreuses collaborations avec le groupe Paris Society, qui la suit depuis ses débuts en solo, et trouve sans conteste en elle un écho à sa conception globale de l'« expérience clients ».

À chaque chantier, c'est une nouvelle histoire qui commence, en fonction de ce qu'elle ressent, des réminiscences qui s'imposent à elle face au lieu et à son environnement. « Une part d'imagi-

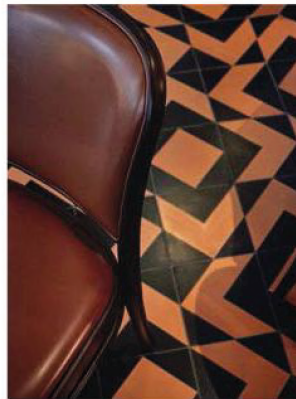
« Ce qui compte, c'est de mélanger les styles et de privilégier les matériaux qualitatifs, comme le bois, le tissu et la pierre, qui vont se patiner, jouer dans le temps. » *Jordane Arrivetz*

naire, de fantasme se met alors en marche. Des fois, il faut tout inventer ; d'autres fois, l'endroit parle de lui-même. A moi de proposer le projet qui fait sens et va rassembler tous les acteurs, comme ce fut le cas avec Bonnie. » Jordane évoque alors les semaines passées à chercher, « à tirer les fils », les photos anciennes collectées çà et là, les inspirations piochées dans la revue *Domus* et le « portrait-robot (du lieu) construit comme un collage », qui émerge peu à peu. « Quel que soit le défi, ajoute-t-elle, ce qui compte, c'est de rester libre dans ma façon de travailler, de mélanger les styles – contemporains et classiques – et de privilégier des matériaux qualitatifs, comme le bois, le tissu et la pierre, qui vont se patiner, jouer dans le temps. » Des matériaux que l'on retrouvera à coup sûr sur ses prochains chantiers : un nouvel hôtel à Paris, un autre sur les rives de la Seine, vers Giverny, un autre encore en Bourgogne, autour du vin, un autre enfin à la sortie de Montpellier. Dire que, en terminale, Jordane a failli s'inscrire en prépa HEC rien que pour contredire la tradition familiale... ■

FLORIAN TOUZET - LOVHOTEL.S/NICOLAS LOBBESTÄEL - CLEMENT VAYSSIERES - AMBROISE TÉZENAS



Esprit « maison de famille », chic et décontracté, à l'hôtel La Tartane, à Saint-Tropez.



Les tons chauds du restaurant Sonia (Paris, 17<sup>e</sup>).



Échappée provençale au Clover Gordes (Vaucluse), le restaurant de Jean-François Piège (ci-dessus). À deux pas des Champs-Élysées (Paris, 8<sup>e</sup>), l'hôtel Nuage, où la designer a privilégié la lumière (à g.).